SÙ LA UTILITÀ DELLE GRANDI BOTTI, E SÙ LA FABRICAZIONE DE' VINI...

Giuseppe Corvaja, Alfonso Beatrice



SÙ LA UTILITÀ
DELLE
GRANDI BOTTI,
E
SÙ LA FABBRICAZIONE DE' VINI
ALL' USO DI SCIAMPAGNA.

Discorsi

del B. G. Corvaja.





NAPOLI,
DA' TORCHI DEL TRAMATER,
Strada Pallonetto S. Chiara n.° 8.

1836

A' SIGNORI COMPONENTI

LE SOCIETÀ ECONOMICHE

DEL REGNO DELLE DUE SICILIE.

Quando Madamigella Gervais di Montpelier presentava nel 1822 al Signor Corbière Ministro dell' Interno la sua scoperta sulla fermentazione in vasi chiusi con apposito apparecchio, che permette al gas acido-carbonico di sortire, e impedisce all' aria esterna di penetrarvi, scriveva a' Prefetti de' Dipartimenti vignicoli della Francia, » che avessero attaccato la più grande importanza » a questo nuovo processo vinario, perchè ogni » miglioramento sù la vinificazione è per la Fran- » cia una scoperta la più preziosa, perchè riguar- » da una produzione la quale sorpassa tutte le in- » dustrie e i prodotti territoriali della medesima.

Or gettando l' occhio su' Reali Dominii delle Due Sicilie non vi ha una sola Provincia, o un Vallo che non sia eminentemente vignicolo, ed anzi sono stati dalla Provvidenza disposti in modo da offerire i vini migliori, che possano prodursi in ogni latitudine.

Quindi ogni passo che faremmo verso il miglioramento di questa vastissima branca de' nostri prodotti sarebbe il maggiore de' benefizî, che si potesse rendere alla proprietà.

E se il commercio della Francia in vini spiriti e liquori ammonta a più di 300 milioni all' anno, producendo 9 milioni circa di botti di

vino, il nostro potrebbe toccar quasi la metà, secondo un prudenziale calcolo di 4 milioni di botti di produzione annuale.

Sono undici anni che consacriamo tutte le nostre cure a questo importantissimo oggetto, facendolo l'idolo cui abbiamo sagrificato le nostre più care affezioni. Abbiamo fatto molto, ma resta moltissimo ancor da fare. Gli ostacoli che abbiamo incontrato non devono scoraggiare i petti generosi de' nostri concittadini. Ogni utile inventore deve essere immolato all'invidia, all'egotismo, ai pregiudizj, ed all'ignoranza, che sono i più funesti scogli di ogni progresso.

Ci consola in tanto dolore il vedere acceri molti distinti proprietari di nobile emulazione nel valersi de' nuovi processi enologici, e in generale la vinificazione è vantaggiata moltissimo ne' dintorni della Capitale.

Non abbiamo creduto dunque di far meglio, nella penosa circostanza di doverci allontanare per sempre, di raccomandare allo zelo delle SS. LL. l'idolo delle nostre cure, perchè ne facciano anche il loro. E se scorgeremo che i nostri discorsi enologici incontreranno l'accoglienza de' proprietari vignicoli, noi ci accingeremo, anche da lontano, di pubblicarne tanti altri da formare un corso completo di Enologia.

Gradiscano quindi le SS. LL. l'offerta di questo picciolo lavoro, che, ove avesse la fortuna d'incontrare il Loro gradimento, sarà un dolce compenso alle nostre cure e un titolo fortissimo alla nostra profonda riconoscenza.

Di Napoli li 15 Settembre 1836.

Bar. Giuseppe Corvaja

DISCORSO I.

Su la utilità delle grandi botti.

Obbligato da private sventure a darmi un volontario ostracismo da una patria, che ho troppo amato, (ed ogni eccesso fu sempre un vizio) non saprei da essa dividermi, senza lasciarle un qualche ricordo della mia filial tenerezza.

E come che un regalo possa sembrare da nulla a chi non conosce quanto sia costato al donatore il servizio che può rendere, così mi sarà permesso in poche linee di rivelare a' nostri concittadini il costo, e l'importanza del mio dono, perchè non credano esserne stato largamente retribuito dalla tenue spesa che faranno i nostri lettori per acquistare la presente opericciuola.

E se lontano dalla patria, non potrò divezzarmi dal troppo amarla, spero di poterle regalare ancora degli articoli enologici, di economia sociale, e di biografie contemporanee, che potranno ricordarmi a qualche benevolo lettore, e che potranno tornargli utilissimi in un momento che otto milioni di ducati sono stati posti a disposizione di vari amministratori delle neonate società anonime per fecondare le nostre industrie, le nostre manifatture, e i nostri commerci.

Sin dal 1825, epoca nella quale talune ingrate circostanze della vita, mi obbligarono a scerre questa Capitale per mio domicilio, formai il disegno di addirmi al miglioramento della nostra vinificazione. Co' piccioli mezzi, che mi avea lasciati la sventura, io impresi la bonifica de' vini del paese.

La lettura de' più esperti autori mi era di guida nel dirigere i miei primi passi, ma ben tosto mi dovei convincere che, lo scrivere a tavolino sulle cose vinarie, è ben altra cosa dallo eseguire in pratica i precetti e le regole enologiche.

Conobbi co' fatti che l'azzardo è stato il padre delle più belle scoperte, e delle più squisite combinazioni. Appresi che il vino, fra i prodotti della natura, è il vero Proteo, che prende le mille forme dalle più inosservate circostanze della plaga, dell' indole dell'uva, delle diligenze del coltivatore, delle varietà delle stagioni, della capacità condizione e nettezza de' recipienti, della località dei cellai, e delle cantine, da' vetri, da' turacciolı, dalle diverse chiarificazioni, dalle mani degli operatori, e da tante altre combinazioni impossibili a classarsi nello scrivere, ma possibili ad acquistarsi colla ripetuta pratica nel lavoro de' vini (1).

(1) Per comprendere la immensa difficoltà della industria vinaria in Italia basterà mirarla dalla mancanza di una fattoria, o di un mercante di vini Italiani, nel mentre migliaja di novelle manifatture sonosi nazionalizzate. Credevamo di essere giunti a sciogliere questo voto eminentemente Italiano, ma .... resta ancora un problema, se altri sarà più di noi fortunato! Noi qui intendiamo parlare di fattorie nazionali che posseggano tutte le varie sorti di vini del paese, perchè le fattorie Inglesi in Sicilia, formano la ricchezza del manifattore, e non quella de' proprietari, e lavorano un solo vino.

Appresi col fatto però quella gran verità, che c' insegna il nostro benemerito Conte Dandolo, che se cento cose bisogna saper fare per ottenere un ottimo vino, ognuna che se ne faccia è un passo verso la sua perfezione.

Nè sappiamo abbastanza raccomandare a' proprietari di vigne che non si stanchino di lavorare al miglioramento delle loro vendemmie, perchè ogni cura maggiore che metteranno nello eseguirla con giudizio, sarà compensata con usure da favorevoli risultamenti economici, perchè ottenere migliore qualità nel vino, corrisponde a maggiore probabilità di lunga conservazione, e a diminuzione di *sfrido* nella sua fabricazione, garentendolo dall' assorbimento dell' aria.

Una sola occhiata e un solo consiglio dato a diversi proprietari è bastato per migliorare i loro vini. Moltissimi, che ricoglievano vini leggieri e cattivi, pronti a guastarsi in primavera, or bevono vini squisiti per avergli consigliato di aggiungere mezzo rotolo di zucchero ordinario in ogni cantajo di uva, e di far fermentare il vino in tini chiusi. Con l'uso di questi soli mezzi i signori Calvarola e Samengo hanno, in questo anno di pessimo ricolto, ottenuto vini squisitissimi ne' loro vigneti della Barra.

Un solo consiglio dato a'nostri rispettabili amici signori principe Dentice di S. Giacomo, e fratelli Califano, di solamente cambiare la *stipa* del loro vino, ne ha bonificato il prezzo in modo sensibilissimo, perchè ne ha migliorato la qualità. I Signori Mariano Pasquale e Giovanni Castelli, il primo impiegando botti di quercia, il secondo conservando il vino ne'tini coperti sino al mese di agosto, hanno ottenuto un prezzo vantaggiosissimo.

Ma forsa moltissimi proprietari di vigne dei

contorni di questa Capitale trovano che sia per loro una necessità di valersi di que' recipienti, che annualmente sono costretti a comprare da' bottari, che facendo anche da sensali, non gli procurerebbero la vendita de' loro vini, ove non si fossero provveduti de' loro bottami.

Per quanto sia valutabile questo timore, e per quanto si faceva gigante nell' immaginazione de' su nominati principe di S. Giacomo e fratelli Califano, il fatto poi ha rassicurato i loro timori, e i loro vini sono stati ricercatissimi a prezzi maggiori de' loro vicini.

Non v' ha dubbio che un fatale monopolio, che l' egoismo di pochi non ci fece riuscire di distruggere, tiene legati in modo gl'infelici proprietarii di vigne, che impossibil cosa si rende a' particolari di emanciparsene, qualunque possa essere il loro individuale sforzo. Il bisogno di vendere, la lega fra i bottari ed i Cantinieri, i mal conformati cellai, che ti forzano a vendere pria che giungano i grandi calori, sono le forti catene del monopolio, che si desidera di spezzare.

Ma sentiamo che la previdenza del saggio Ministro dell'Interno si è interessata a rompere un primo anello di questa catena col preparare de'regolamenti che impediranno di quì a poco a' bottari di esercitare il mestiere di sensali, che sarà un impiego isolato, e su cui saranno prese le opportune guarentigie.

Ma siccome ogni uomo è in dovere di seguire quel precetto —*ajutati che il Cielo ti ajuterà*— così crediamo opportuno di rivelar cosa a' proprietarî di vigne, che può renderli indipendenti dai bottari per la vendita de' loro vini.

Si dice=*non possiamo lasciare annualmente di valerci delle botti pessime che ci forniscono i bottari, perchè altrimenti i cantinieri non mett-*

ranno piede ne' nostri cellai. Noi rispondiamo che valutabile sarebbe questo timore, quando non sapressimo suggerir loro il rimedio per distruggerlo.

Il cattivo e perniciosissimo uso che vi è nella Capitale di permettere l' immissione de' vini nuovi spremuti da uve appena colorate, e che s' introducono nella consumazione sin dalla metà di agosto, per cui il nostro valoroso Cotugno ne fa una delle cagioni della malattia generale delle emorroidi, e che dovrebbero esser proscritti in questi momenti di timori sanitari, solletica i cantinieri a dar la preferenza a' vini spremuti in piccoli recipienti, che chiamano *subbottoni*, e conservati in piccole botti.

La ragione di questa predilezione è tutta fisica. La fermentazione è più lunga, e quindi più lenta, secondo che sono più grandi le masse fermentanti, ed è più celere in ragione della picciolezza de' vasi ove si fa accadere. Il cantiniere, volendo occultare al consumatore il vino nuovo, va in traccia di quello, che fatto ne' *subbottoni*, o passato per de' *coppi* di tela, e riposto in picciole botti perde quell' afrezza che dà il vino nuovo fermentato in grandi tini e riposto in grandi *fusti*.

Questa preferenza è appunto quella che consiglia il vignajuolo a far uso di botticine, e non di *fusti*. E siccome il bottaro tiene, come il cantiniere, le sue vedute economiche, vuole che questo, che per altro lo fa esente di sensalia, gli dia braccio forte contro il vignajuolo col pretendere che il vino sia riposto annualmente in botti nuove. Infatti il cantiniere, fedele alla sua coalizione col bottaro, non solo non mette piede in un cellajo, ove il vino sia riposto in grandi *fusti*, ma neanco in quello ove per spirito di economia, il vignajolo lo avesse riposto in picciole botti usate.

Supponiamo però a loro conforto i proprietari

di vigne, che le ragioni stesse per le quali il cantiniere predilige il vino posto nelle picciole botti, gli lo fanno poi abborrire quando è venuta l'està. Coloro che non avranno avuto la fortuna di vendere i loro vini per tutto il mese di maggio, quando lo hanno in picciole botti, si trovano in peggiori condizioni di quel proprietario che tiene i suoi vini in grandi *fusti*.

La fermentazione insensibile, compiuta in breve termine nella picciola botte, si trova giovine nel grande *fusto*, e quindi il vino è più spiritoso, e più *razzente*, o secondo i Francesi *petillant*. Il primo non sopporta più, come il secondo, gli allungamenti dell' acqua, che vi profondono i rivendugioli, ed ecco che il cellajo, fuggito prima dal cantiniere, perchè il vino non era in picciole botti, viene or visitato a preferenza, perchè il vino si trova riposto in grandi botti.

Da questo fatto incontrastabile, di cui sono annualmente testimoni tutti i vignajuoli, si deduce che basterebbe solamente il potere attendere, senza premura, questo fortunato momento per migliorare la propria condizione. Ed è invero una grande miglioria economica che si otterrebbe col bando delle picciole botti, le quali, per la sottigliezza delle loro doghe, per la poca profondità della loro cappruggine, appena sarebbero buone a conservare degli aridi piuttosto che de' liquidi, e che cagionano una perdita annuale forse di 100mila ducati.

Queste botticelle assorbono due a tre caraffe la settimana, mentre il *fusto* non ne assorbe una al mese.

Esse costano da' 18 a' 20 carlini per una, e la forza del monopolio obbliga l'infelice vignajuolo a questa spesa annuale, che ne' vini leggieri sorpassa il 20 per 0/0 del loro valore, mentre il *fusto* si paga appena un terzo di più, o il doppio se si

vuole cerchiato di ferro, e serve per un secolo. Le botticelle, quando sia arrivato il Maggio, cominciano a farvi perdere il vino, perchè avvelenato dal contatto dell'aria atmosferica, che è il levito potentissimo della sua corruzione, s'inacidisce; e all'incontro i fusti lo garantiscono contro i calori, e contro le impressioni dell'aria in modo da poterlo conservare molti anni, secondo la sua maggiore o minore forza alcolica.

Ma taluno ci dirà—*a che valgono tante cure e tanti dispendi quando il vino cattivo si preferisce al buono, e quando il primo è di più facile vendita del secondo?* — Ma noi rispondiamo che le cure da noi consigliate diminuiscono le spese nel produrre, e accrescono la qualità, e la durata nel prodotto. Chi non è testimonio della carestia periodica che si soffre annualmente dal mese di agosto a tutto dirembre da coloro, che apprezzando un poco la loro e la sanità de' propri figli, sono costretti a bere de'vini nuovi, che vorrebbero evitare almeno a tutto il Dicembre?

Sappiasi a nostro scorno che i più cattivi vini si bevono ove se ne fa la produzione, e che i migliori si consumano ove la vite è sconosciuta. Gl'Inglesi, i Tedeschi, i Russi sono i più esperti conoscitori di questo prezioso liquore, del quale non conoscono le cattive qualità, perchè consumate nei luoghi della loro produzione.

Forse, fra tutti i paesi del Mondo, in Parigi si beve dal popolo il vino più cattivo, e in onta che sia la Capitale di un regno eminentemente vignicolo, se si vuole un buon vino, bisogna cercarlo in bottiglie da un mercante di vino che goda buona riputazione, o, come fanno le famiglie agiate, provvedersene a fogliette (picciole botti di 150 bottiglie per una) al grande deposito di Berçy.

Quando dunque i consumatori saranno sicuri di trovar vini vecchi cominceranno ad abborrire i vini nuovi, e forse l'Amministrazione, quando sarà sicura che la Capitale non possa mancare di vino vecchio, richiamerà in vigore le leggi che proibivano l'immissione in città de' vini nuovi prima del mese di gennaro. E qui ci cade in acconcio il ripetere che in Parigi non si apre il Gran Deposito a' vini nuovi prima della metà di Febbraro.

Nè sarebbe inconcludente il presumere, che ove i nostri vini si conservassero più anni, avvenisse quella ricerca dall' estero, che oggi avviene lentamente, perchè si sà da tutti che in generale non si conservano i nostri vini al di là dell' anno della loro produzione; come non sarà difficile di avvenire, che mercanti di questo genere, i quali perverranno a smerciare all' estero i loro vini, possano, in casi di grandi richieste, far l'incetta di quelli de' particolari vignajuoli, che avranno avuto cura di ben conservare i loro vini. Infine il vino è una merce come tutte le altre, e per il nostro Regno la più interessante e la più negletta (1), e siccome questa migliora colla sua vecchiaja, sarà sempre nell' interesse del proprietario di conservarlo il più che si può.

Bisogna confessare però che i nostri sforzi sinora fatti, e le improbe fatiche e dispendi sofferti, se non ci hanno offerto la consolazione di veder coronati sotto i nostri occhi le speranze, che avevam diritto a fondare sul miglioramento rapi-

(1) La produzione annuale del vino delle Due Sicilie ammonta a 4 000 000 di botti, che valutato al tenue prezzo di ducati dieci per botte forma 40 000.000 di ducati di valori. La Francia ne produce 9.000.000 circa, e n'estrae più della metà. La sua esportazione in vini, spiriti e liquori supera 300 000.000. di franchi

do della nostra vinificazione, ci fanno presumere che un lento progresso potrà un giorno pervenire a raccomandare i nostri vini agli esteri consumatori.

Migliaja di documenti di fatto ci provano che i nostri vini di prima classe sono stati bene accolti in tutte le piazze ove sono stati conosciuti, e che se la Compagnia avesse voluto seguire il sistema di spedire abili viaggiatori, a quest'ora i nostri vini avrebbero riacquistato la loro antica celebrità. Sappiano i proprietari di vini, che non giungeranno a far prendere riputazione a questa nostra branca d'industria senza la predicazione instancabile di esperti viaggiatori. Sappiano pure che il gran segreto enologico non consiste che per metà nella scienza di migliorare i vini, e l'altra metà nel saperli raccomandare. Fra tutti i prodotti, questo è quello che più d'ogni altro frutta nel ciarlatanismo, e vive di opinione.

Migliaja di proprietari che ci hanno onorato di assistere alle fermentazioni regolate coi sifoni condensatori, e che co' propri occhi han veduto la facilità delle fermentazioni chiuse, il concorso che vi fu nel ricolto del 1834 nel Real stabilimento della Favorita da noi tolto a modello per la sua bella conformazione, ci assicurano che migliaja di proprietari hanno sentito il bisogno di una riforma nella fabbricazione de' nostri vini.

Ci restava, per compiere i nostri voti, di offerire a tutti i proprietari dell'una e dell'altra Sicilia i mezzi da far conoscere all'estero i frutti del nostro progresso. Ma quel tristo fato, che presiede alle cose nostre, ci vorrebbe far credere che per noi si cangino anche le verità matematiche. Quell'assioma *l'unione fà la forza* par che debba ridursi ad un antitesi perfetta, e spiegarlo nel

senso opposto, cioè *l'unione forma la nostra debolezza*, o se diamo un colpo d'occhio alle nostre società anonime sembra che siano attaccale da quella confusione di lingue che impedì la continuazione della Torre di Babilonia.

La bramosia di comandare, l'egoismo di altri a mirare solo all' *agiotaggio*, le interminabili discussioni in materie che dipendono dal silenzio, e dalle combinazioni di un solo ingegno, lo spirito di rivalità, qualche mano infedele, e mille altre cagioni, che tutti conoscono, e che non conviene a noi per ora di rivelare, ci han reso infelice vittima della nostra carità di patria, e hanno prodotto quello scoraggiamento generale, che non è sì facile di arrestare, o di misurarne le fatali conseguenze (1).

Questo stato penoso rende inerti coloro che dovrebbero cooperare a sortire da tanta crisi, e un vampirismo generale ha invase le menti di tutti gli scoraggiati azionisti. Le adunanze de' soci divengono un convegno di recriminazioni, e un Areopago d'inutili discussioni, e invece di ricorrere energicamente ad un forte colpo amministrativo invocando dall' ottimo Sovrano un abile Commissario, che faccia rispettare le capitolazioni, lasciano correre le faccende alla perdizione (2). Per tutta risposta un azionista invitato a cooperare a

(1) Tenendo come un empio parricidio lo scioglimento della Compagnia, que' sommi vantaggi che sarebbero stati del paese e degli azionisti, lo saranno de' particolari specolatori. Già una società Francese, e uno dei nostri manifattori, han preso il posto della Compagnia, e noi gli auguriamo ogni prospero successo.

(2) In Inghilterra, ove le Società anonime ebbero la culla, ed ove sinora si sono impiegati 1200 milioni di ducati, il Governo vi prende ingerenza per mezzo di appositi commissari, perchè una Società di azionisti è riputata come un corpo morale. E se la legge si occupa delle Communità, e de pupilli, ragion vuole che prenda parte

far intervenire il Governo, o il Magistrato nel miglioramento amministrativo vi risponde: *che la vecchia se la lascia fare una volta, e che non s'imbatterà una seconda volta negli apologisti delle società anonime.*

Questa funesta apatia, rendendo più solerti, e coraggiosi coloro che sono trista cagione del languore delle nostre società, minaccia la totale rovina di vistosi capitali, e noi, che a spada tratta difendevamo i dritti degli azionisti, mentre si proclamava lo scioglimento della Compagnia Enologica, siamo stati testimoni delle aberrazioni, che han fatto cadere nella rete tanti onesti cittadini che davano braccio forte a coloro, da' quali doveansi ripetere i nostri mali (1).

Ma lasciando alla giustizia de' rispettabili arbitri lo giudicare di noi, e di tutti coloro che hanno avuto parte a' tristi avvenimenti della disciolta Compagnia, facciamo voti, che invece di consumarsi l'atto dello scioglimento della più bella intrapresa, sia più tosto io immolato al bene della patria con venire dichiarato o colpevole nel passato, o inabile nell'avvenire, in modo che gli azionisti restino nella libertà di menare innanti la Società; e il paese e i proprietari di vigne, che tante speranze avean poste in questa Compagnia, godano della benefica influenza di quest'associazione.

al retto andamento delle Società anonime, i di cui azionisti sono riputati come pupilli, e come la sorgente della prosperità nazionale.

(1) Adesso gli azionisti conoscono il loro fallo, e l'inganno nel quale sono stati tratti; ma non sanno arrestare le conseguenze di un passo falso, e nulla ricaveranno dalle loro azioni. La massima parte de' vini sono quelli di lusso destinati per l'estero, e che non si venderebbero in Napoli entro un secolo. La imperizia e... l'egoismo faranno piombare nello abisso le restanti Compagnie.

Noi intendevamo colla istituzione della Compagnia di tenere in Napoli, e poi in Sicilia dei grandi depositi, ove ogni esperto proprietario avesse potuto spedire i suoi vini per farli conoscere, e questa eterna sala di continua esposizione in un paese tanto visitato da' forestieri, era sicuro pegno di riconquistare la perduta celebrità. Questo fu l'oggetto di Napoleone nel formare il gran deposito in Parigi (1).

Sarebbe un misfatto di patria lesa il privarla di uno Stabilimento vinario surto quasi per incantesimo in men di tre mesi, e fra i più forti ostacoli che dovemmo vincere nella opposizione di chi avea assunto il diritto di dirigerci, e nella imperizia o immortalità di chi avea preso l'impegno di fornirci di que' lavori, che formano la meraviglia di ogni colto viaggiatore (2).

Intanto, nella fiducia di veder confortate le

(1) I Toscani, seguendo il nostro esempio, eransi impegnati di formare una Compagnia Enologica Toscana. Quel buon Sovrano avea accordati i più lusinghieri privilegi alla novella Società, ma il riverbero de' mali della nostra Compagnia è bastato per scoraggiare tanti caldi zelatori del bene della patria Teniamo fiducia però, che se risorgesse la nostra, progredirebbe anche quella Compagnia Enologica

(2) Il Vigneicole, opera periodica che si stampa in Parigi, apprezzando più di noi l'utilità di una Compagnia Enologica, così chiamava all' appello i proprietari Francesi per animarli a seguire il nostro esempio.*

* *Formation à Naples d'une société des progrès oenologiques.*

Il vient de se former à Naples, sous le titre d'enologica industriale, una société qui a pour objet 1.° l'amelioration de la culture de la vigne, en donnant aux proprietaires avec la théorie l'exemple des soins qu'on doit apporter à cette plante délicate et précieuse; 2.° la meilleure manutention des vins depuis la sortie des pressoires jusqu'à la mise en bouteilles, enfin tout ce qu'exige la bonne confection et la conservation de ce liquide

La compagnie, composée de propriétaires et de négociant, compte faire ainsi paraître bientôt dans le commerce des vins peu con-

speranze de' buoni, e disposti, anche nella nostra peregrinazione, a dar fuori un catechismo enologico, nel quale, lasciando a' dotti la parte filosofica e scientifica, noi imprenderemo a manodurre il proprietario, il colono, il manifattore, il mercante di vino, il viaggiatore, ed il consumatore, nell' arte di fabbricare, di conservare, vendere, e bere il vino, vogliamo in questo seguente discorso rivelare, pria che si avvicini la vendemmia, il vero processo per fare de' vini all' uso di Champagne.

Chi volesse conoscere il gran miglioramento fatto dall' Autore a' tini, sia per eseguire la fermentazione chiusa, sia per conservarvi i vini, come si fà ne' fusti, potrà dirigersi alla Casina Palomba alla Torre del Greco alla quale si sale dall' angolo della casina diroccata di Caracciolo sita all' entrata nella città quando vi si va da Napoli. Il più utile miglioramento inventato dallo Autore è stato quello di coprire i tini dalla parte superiore con timpagni, e di aprirvi delle portelle a livello del fondo, dalle quali si tirano le vinaccie dopo estratto il vino. Lo risparmio di tempo, di braccia, e di pericoli di asfissie è incalcolabile a fronte de' tini comuni, ne' quali i lavoranti devono scendere per estrarre le vinacce.

nus encore, et qui seront dignes de rivaliser avec le premiers crus de l'Europe.

Les action, de 30 ducats l'une, seront bientôt colées en bourse; elles son montées au delà de 60 d., tant cette entreprise a déja de faveur dans l'opinion publique.

Nous applaudissons de grand cœur à la création de cette société, avec le quelle nous sommes occupés déja d'entrer en correspondance.

Ses travaux seront un objet d'émulation pour nos œnologues; le pays le plus éclairé du monde, le plus progressif, qu'on nous passe le mot, ne voudra pas rester en arrière des contrées où la civilisation n'est point encore généralisée dans l'etude d'une science dont dépend l'élément le plus essentiel de sa prosperité agricole et commerciale.

Libre et dégagé des chaines et de charges fiscales qui l'etouffent, notre commerce des vins n'aurait jamais à redouter du reste, le perfectionnement de l'industrie vignicole à l'etranger. On ne fera jamais pendaire de vins de Bordeaux au sol du Labour et de la Calabre, non plus che des vins de Champagne a l'Andalousie, l'industrie vignicola est de celle que plusieurs contrées peuvent le mieux perfectioner simultanément, sans nuire à leur mutuelle prospérité. *Vignicole f.* 151.

DISCORSO II.

Sulla fabbricazione de' vini all'uso di Champagne.

Questo vino, per quanto si allontani, per ciò che ha rapporto alla parte igienica, dagli altri vini fermentati e salutari, forma non pertanto una certa idolatria generale, e tanto più si apprezza quanto minori sono i mezzi pecuniari per far uso di vini di minore effetto, ma di maggiore riputazione.

In tutti i pranzi, ove non si osservi grande lusso, ed ove l'etichetta non obblighi a far uso per ogni vivanda di quella specifica qualità di vino, che è stata sanzionata da'più celebri gastronomi, basta di servire del vino di *Champagne* per far brillare la mensa. Quella esplosione, quello spruzzo in faccia al parasito, quella schiuma, che tanto simpatizza colla umana leggerezza, sono le più care raccomandazioni di questo vino prediletto.

Quindi tutti vogliono lo *Champagne*, sia o pur nò buono e squisito il gusto, purchè faccia gran rumore e grandissima schiuma. All'incontro, se manca l'effetto di esplosione, e di schiumare fortemente, si crede di avere mal spesi i proprii danari, tutto che la squisitezza maggiore potesse essere preferibile al rumore.

Al contrario nelle tavole di grande etichetta, ed ove tutto deve essere squisito nella realità, e non nella immaginazione, si serve lo *Champagne*

tranquillo, perchè di migliore qualità, e perchè, sapendosi di non essere preparato collo zucchero, e di contenere minore gas acido carbonico, che non è molto salutare, si preferisce allo spumante. E spessissimo, o perchè non si trova in piazza lo *Champagne* tranquillo, o perchè non si vuole farne la spesa, costando sempre qualche cosa di più dello schiumoso, si aprono in credenza le bottiglie per far scappar via il gas acido carbonico, e quindi si presenta come tranquillo, sempre però dopo di essere stato posto nel ghiaccio, che ne rende più squisito il gusto.

Lasciando dunque alla diplomatica gastronomia il tranquillo, noi qui ci occuperemo di quello schiumoso, tanto desiderato nelle mense degli amici, e in tutte le partite di piacere, e la di cui fabbricazione forma il desiderio dello speculatore, del proprietario, e del bevitore (1).

Quanto sinora abbiamo letto negli autori enologici, ne' ricettari, ne' giornali, e nelle enciclopedie tecnologiche sulla fabbricazione de' vini di *Champagne* è perfettamente simile a ciò che ci narrano i viaggiatori delle cose della Cina o del Giappone, ove essendo proibito il viaggiare, si supplisce colla immaginazione, e con quello che altri ne ha scritto a ciò che non si è potuto osservare co' propri occhi.

(1) Gl' Inglesi profondi filosofi e calcolatori di tutte le molle che agiscono sul cuore umano, tutto che portati alla solitudine, e alla più grande economia del tempo, autore di tutte le ricchezze, hanno stabilito una idolatria per le mense, e per la bottiglia. Tutti i grandi affari politici economici e commerciali sono discussi fra' bicchieri. L' allegria e la comunanza sublimano e ingigantiscono le idee, spengono, o prevengono le inimicizie e le rivalità, e la Taverna (così chiamano la trattoria) è la fucina della loro potenza.

Lo stesso è avvenuto sinora a tutti coloro, che appoggiandosi alle ricette o autorità di celebratissimi autori, han creduto di pervenire a fare i vini di *Champagne*, mentre ne' risultamenti poi si sono trovati tanto distanti dalla perfetta imitazione, quanto siamo noi lontani da Rheims Capitale della *Champagne*.

E perchè i nostri lettori, che imprenderanno a far uso delle nostre rivelazioni, non s' illudano negli effetti, che devono ottenere dal loro penosissimo lavoro, crediamo necessario stabilire le caratteristiche che deve avere un buon vino ad imitazione dello *Champagne*.

Pria di tutto bisogna badare al gusto. Questo deve essere leggermente dolce, piacevolmente piccante, e niente acidulato, e la sua forza non deve eccedere il 10 per o/o scandagliato col pesaliquori. Il profumo deve essere leggermente aromatico. La schiuma deve essere sottilissima e *cottonacea*. Il colore non verdastro, ma leggermente biondo. La chiarezza poi deve essere estrema.

Or esaminino i dilettanti, che menan rumore di far lo *Champagne*, se il loro vino è fornito di tutte queste caratteristiche, o pure, se contenti della sola esplosione del turacciolo, non serve il loro vino che a riscuotere i soli applausi degli amici, solo perchè la urbanità consiglia a lodare ciò che l' ospitalità ti viene ad offerire?

Presentate al contrario il vostro famoso vino di *Champagne* alla censura del Pubblico, che spendendo il suo denaro acquista il diritto alla critica delle cose vostre, e il vostro *Champagne* sarà definito per una limonea, se fatto di *Asprino*, o di un *Lagrimacristi*, se fatto di vino *Greco* (1).

(1) Noi parliamo qui di vini che comunemente si presume in Napoli valerli chiamare *Champagne*.

Il primo v' indispone coll' acre importuno, il secondo coll' eccesso di forza, che non vi permette di beverne quanto vorreste, senza restarne offesa la vostra mente.

La schiuma poi non è giammai costante, e una leggera feccia viene a indisporre il vostro occhio e il vostro gusto.

Noi stabiliamo quindi, che gli elementi sinora impiegati per fare il vino di *Champagne* non dovevano essere, nè l' apriano comune, nè il *Greco*. Le nostre ripetute esperienze ci hanno convinto che tutte sorti di uve bianche, e principalmente quelle di Capri, d' Ischia, le uve rose, e moltissime altre, che nella loro maturità non acquistino molto colore, sono tutte preferibili all' *Asprino*, e al *Greco*, e che non potendosi aver delle altre uve, allora almeno questi due vini devono essere temprati fra loro con due terzi del primo ed uno del secondo.

Riteniamo pure che tutte le uve del Regno di Napoli, e di tutta Italia, e più di ogni altro i famosi vini di Orvieto e di Asti, possono essere impiegati nella fabbricazione di questo vino. Come riteniamo che in Sicilia si può ottenere un buon vino in tutti i paesi di montagna, e non mai nelle plaghe marittime, ove l' eccesso della parte alcolica e zuccherosa renderà estremamente forte il vino. Si potrà però con successo ne' paesi marittimi far uso di uve ricolte da viti a spalliere e a *pergolati*, e dove le uve non si siano lasciate pervenire a tutto il grado di perfetta maturità.

Nelle contrade dell' agro Palermitano saranno adibite con felice successo le uve Greche di pergolato, purchè le vendemmie si eseguano al più tardi prima della metà di Ottobre, e sempre facendo sgranellare i grappoli; come consigliamo a

que' proprietari di valersi delle stesse uve sulla fine di Ottobre e principio di Novembre per ottenere un vino sommamente squisito, e capace di superare per lo gusto e fraganza il rinomato vino di *Heremitage Paille* (1). Si ritenga però che nissun vino può avere riputazione nella prima classe, se non sia vecchio, e messo almeno in bottiglie dopo due anni di conservazione in botti.

Ma riservandoci di lungamente e minutamente ragionare su tutto ciò, che può riguardare la Enologia in generale, passiamo per ora ad indicare le regole per fabbricare il desiderato vino di *Champagne*.

Si raccolgano le uve in tempo asciutto, e mai nelle giornate piovose, e si nettino da tutti gli acini guasti o immaturi.

Condotte le uve al frantojo, si sgranellino i grappoli, e si pigino, senza permettere che restino per molto tempo ammonticchiate.

Il mosto che se ne ritrae, si versi in delle *botticine* di quercia, o di vecchio castagno, ove per diversi anni vi sia stato riposto del vino bianco. Il vino che si ritrae dallo strettojo si divida sempre in uguali porzioni a tutte le *botticelle*, in modo che le proporzioni del mosto della pigiatura e dello strettojo siano ugualmente distribuite.

Il mosto poi che si ottiene dalla seconda *stretta* o *passata*, dove si è dovuto far uso di mannaja, di pala di ferro o di legno, di accetta o di strumento qualunque si destini a vino comune.

Le *botticine* devono riempirsi sino a sette ot-

(1) Il primo speculatore che in Palermo farà del vino con l'uva *greca* può esser sicuro de' più felici risultamenti, tanto se lo facesse ad uso di Champagne, che per vino tranquillo. Quella uva e la stessa del *greco* di Napoli col quale si ottiene il famoso *lagrimacristi* bianco. Sarà sempre utile ottenere vini leggieri ove sogliono prodursi generalmente forti, e viceversa

tavi circa della loro capacità in modo che nella fermentazione tumultuosa il mosto non possa rigurgitare dal cocchiume.

Sarà utile applicare al cocchiume un picciolo condensatore che formato a forma di un 7 la parte inferiore immette nell' interno della botte, facendo un piccolo buco nel turacciuolo di sughero del cocchiume, e l'altra punta si terrà immersa in un pentolino, o bicchiere, o altro recipiente pieno di acqua.

Questo sifone può essere fatto anche di due pezzi di semplice canna, ove non vi sia il comodo di uno Stagnaro, che lo facci di ferro bianco. Basta fare due pezzi di canna, uno più lungo e più corto l'altro, e poi tagliarli a scalpello o sia a penna da una parte, e legarli con filo e spalmarli sulla commessura con cera lacca, ed avreto perfettamente il sifone.

L'applicazione di questo sifone serve a lasciar scappare dalla botte il gas acido carbonico, e d' impedire l' introduzione dell' aria, atteso che la punta esteriore del sifone, pescando a due once di profondità nel catino, o pentolino, o bicchiere, non permette l'accesso all' aria esteriore.

Dopo 40 giorni, si travasi il vino in altro bottame sempre bianco, e sommamente pulito. Questo travaso si faccia sempre con recipienti che offrano la minore superficie all' aria, e si ritenga, che l'azione di questa, produce sempre la colorazione del vino.

Fatto questo primo travaso, le botti devono riempirsi interamente, e chiudersi ermeticamente con turacciuoli di sughero, e tela, e sarà bene di fare sulla botte un monticello o di creta, o di gesso, o di calce, o di terra tenace.

Dopo altro mese si fa un secondo travaso, e

si ritornerà a chiudere le botti come nella prima volta.

Non si abbia mai il timore che scappi via tutto il gas acido carbonico, per far spumare il vino, e si abbandonino le precauzioni per non far crepare le botti, perchè se crepano queste, quale sarà il vetro che potrà contenere quel vino, che non può esser contenuto dalla forza della botte?

Dopo altro mese si faccia altro travaso, che sarà l'ultimo, e il vino sarà ridotto chiarissimo, e bianco come acqua.

In questo terzo travaso, qualunque possi essere l'apparente chiarezza del vino, dovrà sempre eseguirsi la chiarificazione.

Questa si farà con colla di pesce alla ragione di once due per ogni cinque barili (1). Questa colla si farà prima bollire in una caraffa di acqua, e quando sarà disciolta e raffreddata si verserà dal cocchiume nella botte, che si avrà cura di non riempire sulle prime, perchè vi si possa introdurre un bastone per dimenare tutto il vino per un quarto di ora e in tutti i versi.

Questa chiarificazione, può farsi anche con bianchi di uova freschissime alla ragione di due per ogni barile, e battendoli in modo che giungano a montare. Si può eseguire con due *caraffe* di latte sgrassato dal suo burro, operazione che si ottiene riponendo il latte in un vaso al fresco, e raccogliendo al domani il burro che si forma sulla sua superficie. Si può eseguire infine con due *caraffe* di sangue bovino o pecorino, che si avrà avuto cura di non lasciar grumare quando si raccoglie. Questa chiarificazione è sempre la più efficace,

(1) Il barile di Napoli è del peso di mezzo cantajo di liquido.

e la più potente a scolorire il vino, ed è appunto quella di cui si valgono le grandi fattorie di vini.

L'ignoranza de' consumatori fa preferire i vini non chiarificati, supponendo essere una schifezza la introduzione di un corpo estraneo nel vino. Ma l'uomo sarà sempre infelice e miserabile sino che sarà ignorante, e non saprà darsi ragione delle cose. Le chiarificazioni del vino sono le stesse di tutte le altre, come dello zucchero, delle gelatine, degli olii, de' liquori ec. ec. e l'azione della chiara è quella di trascinar seco, nello scendere in fondo del vaso, tutto ciò che è terroso, o estraneo al liquido, il quale non ritiene niente degli elementi della *chiara*, e si spoglia di ciò che lo rende pesante, torbido, e malsano.

Dopo 10 20 30 giorni secondo che si vedrà chiaro si darà principio a mettere in bottiglie questo vino; questa epoca non deve essere al di là della metà di Marzo, perchè dopo questo periodo ogni vino si mette in fermentazione, come si mettono in movimento i succhi della vite.

Questa operazione d'imbottigliare si esegue con delle cannelle apposite di metallo, e sarà sempre bene che l'imbottigliatore, senza che apra e chiuda la cannella ad ogni bottiglia, la lasci sempre aperta facendosi ajutare da persone che gli porgano le vuote, e gli levino da mani le bottiglie piene. Il serrare e aprire la chiave produce un interno movimento nella botte che bisogna evitare.

Ma prima che si metta il vino nelle bottiglie bisogna che in ognuna di queste si sia posto da una a due oncie di zucchero il più fino, che ridotto in piccoli pezzi vi s' immetterà dalla bocca; nelle grandi fattorie questo zucchero si mesce al vino nell' ultima chiarificazione.

Finita l' imbottigliatura si passerà a mettere i

turacciuoli, che si avrà avuto cura di bollire in acqua per renderli più morbidi. Questa operazione in Francia si esegue con una macchina, la quale stringe e riduce a metà di volume il turacciolo, e quando ne sia entrato per due terzi di oncia nella bottiglia si toglie la machina, e la parte esteriore del turacciolo, scappando dalla molla che lo comprime, gli lascia prendere il suo primiero volume. Ciò fà supporre che i turaccioli siano fatti a bella posta sottili da una parte e grossi dall'altra; ma questo è l'effetto della pressione; essi sono sempre cilindrici. Sino a che non si avrà la macchina si comprimano prima co'denti, poi si lavino nel vino, ed indi si forzino colle dita ad entrare nel collo della bottiglia.

Si badi che questi turaccioli siano del miglior sughero, e di quelli che vengono di Francia lavorati con sughero di Spagna. La spesa e diligenza sopra i turaccioli non sarà mai troppo. E impossibile il comprendere quanto sia l'influenza de taraccioli nel commercio di vini.

Terminata l' imbottigliatura si legheranno con fili di forte canape i turaccioli, e le bottiglie, così legate, si piazzeranno in delle casse inclinate. Nelle fattorie Francesi queste sono di legno vestite di latta, e con de' canaletti che raccolgono il vino delle bottiglie che si crepano e che conducono in un serbatojo. Le bottiglie di vino devono essere situate alla rovescio, e possono mettersi a più file, ma sempre in modo che il collo dell'una poggi perpendicolarmente sul fondo dell' altra.

Dopo due mesi, e spesso nel Luglio, si visitano queste bottiglie per osservare lo sviluppo della fermentazione del vino, e si troverà che una feccia leggiera si è attaccata alle interne pareti del vetro. Allora prendendo colla sinistra ogni bottiglia, senza però capovolgerla, si comincia colla man diritta a

leggermente batterla per far ascendere la feccia sull' ajetta interna del turacciolo.

Questa operazione si ripete più volte, e coll' intervallo di tre a quattro giorni. Quando si sarà rassicurato che il vino non lascia più della feccia sulla parete della bottiglia, allora si passa alla più grande operazione, dalla quale dipende la riuscita del vino, il credito della fattoria, la ricchezza del proprietario.

Questa operazione, che richiede la più abile perizia, si chiama *degorgement*, e sono in Francia molto ben pagati i pochi lavoratori che giungono alla perfezione di questo lavorio. Questo è il gran segreto de'fabbricanti di Champagne non ancora rivelato da veruno scrittore di Enologia, e che abbiamo appreso con grandi sagrifizj.

Si tratta di far sortire dal gorgo della bottiglia la feccia col minore sfrido possibile, e colla massima perizia, perchè la feccia non risalga, e si rimescoli al vino. Questo è il vero *ponte dell'asino* della riuscita dello Champagne. Ecco il modo di operare

Il capo *degorgeur* prende dalla cassa la bottiglia colla sinistra senza rivoltarla, e munito di un coltello taglia colla diritta il filo, tenendo coll'indice della sinistra la testa del turacciolo. L'operatore mette da parte il coltello, e col pollice ed indice della destra gira un poco il turacciolo, il quale a questa leggera scossa viene spinto fuori dalla forza del gas carbonico, e l' operatore, lasciando allora scappare un sorso di vino, che trascina seco la feccia accumulata sull' ajetta interna del turacciolo, serra con destrezza l' orificio della bottiglia introducendovi il dito indice della sua sinistra. Il vino sgorgato si lascia cadere in un sottoposto imbuto che mette in una bottiglia vuota, o altro re-

capiente. Intanto colla sua diritta lava il turacciolo in un bacino ove vi sia dell'acquavite, o del vino, e lo rimette nella bottiglia, che già ha rivoltata col collo all' insù, e che chalcherà colla solita mazzetta, senza legarla ancora col filo. Bisogna però avvertire di situare tutte le bottiglie sgorgate all'impiedi per dare il tempo al vino di tranquillarsi, all'oggetto che prima della seconda legatura vengano colmate. Questa operazione si fa la domani con levare pian piano il turacciolo, e con una bottiglia di vino si colmano pian piano le altre, e dopo questa operazione ha luogo la seconda legatura.

In questa difficile e penosa operazione il capo lavoratore si accorge della forza del vino, e conosce se deve accrescerne o diminuirne il gas acido carbonico. Se deve accrescerlo allora aggiunge qualche altra porzione di zucchero, e se vi vede dell'eccesso, lascia che le bottiglie restino sturate per qualche ora quando trovansi ritte e prima di essere legati i turaccioli per la seconda volta. Quando il manifattore poi si avvede che il vino non lascia più veruna particella fecciosa, allora mette il filo di ferro, e spalma la pece sul turacciolo. I Francesi però hanno bandito l'uso della pece, e cuoprono il turacciuolo con una laminetta di finissimo stagno spalmata di colla forte dalla parte che deve toccare il vetro che l'attacca tenacemente al collo, e al turacciolo, passandovi sopra fortemente un cappio scorridojo.

Dalla difficoltà della buona operazione di questo lavorio il nostro lettore si convincerà che il suo vino sinora chiamato *Champagne* non è stato che un imperfettissimo simulacro di quello, ed ha dovuto cofatti assicurarsi che spesso l'eccesso del gas ha fatto crepare interamente le bottiglie, come il suo difetto non lo ha fatto schiumare. Infine il suo

vino non è stato perfettamente chiaro, perchè un poco di feccia si formava sempre in fondo della bottiglia.

E qui bisogna far riflettere a'nostri lettori che per darsi fermentazione, bisogna che sia avvenuta una conversione di parte zuccherina in parte alcolica, e questa conversione deve a forza produrre una feccia.

Conchiudiamo quindi che non si giungerà in Italia a far lo *Champagne* perfettamente simile a quello di Francia e commerciabile con successo, se non si arriva a corrreggere l'eccesso o il difetto del gas, se non si arriva a far sortire dal gorgo della bottiglia la feccia, se non si giunge a dare alla schiuma quella finezza e leggerezza che forma l'illusione di questo vino; risultamenti tutti che non si otterranno se con costanti sforzi i proprietari intelligenti e disinteressati non sacrifichino qualche piccola spesa annuale, e qualche ora di tempo nello eseguire colle proprie mani questo penoso lavoro.

Tuttavolta che noi abbiam potuto metter le mani in questo lavoro abbiamo ottenuto ottimo vino, che abbiamo accreditato come vero Champagne, ma per una grande specolazione bisogna che si abbia una fattoria apposita.

Ma si giungerà in Napoli o in Italia a stabilire delle fattorie di vini di Campagne? Questo è un problema molto difficile che bisogna riguardarlo sotto vari aspetti. Tutte le uve d'Italia si presterebbero con successo alla fabbricazione di questo vino prediletto, e la maggiore difficoltà non consiste nel lavoro, che alla fine si potrebbe ottenere con chiamare da Rheims gli operatori, come l'Italia ha dato altre volte i suoi alla Francia.

La massima difficoltà esiste nella mancanza assoluta di bottiglie capaci di resistere alla forza

del gas acido carbonico. I nostri manifattori non sono pervenuti ancora a perfezionare la forma delle bottiglie francesi di Champagne, per quanto buone sinno poi quelle di altre forme.

La bottiglia per lo *Champagne* ha una conformazione particolare che richiede la più grande perizia. Bisogna che la conformazione dell'interno e dell'esterno del collo sia condotta in modo che favorisca l'effetto della esplosione, e della schiuma; quindi la bocca deve essere un poco più larga in principio, e offra una insensibile diminuzione conica per riprendere poi dopo due pollici un insensibile dilatazione. L'orificio della bocca deve essere di tale dimensione da poter essere serrato dall'operatore colla introduzione dell'indice della sua sinistra. Bisogna che il vetro sia spalmato in modo che molta spessezza abbiano tutte le sue pareti, e principalmente nel ventre ove accadono le crepature, e non si ottiene una buona bottiglia con minor quantità di un rotolo grosso di vetro.

E pure in onta di quella perfezione che noi supponiamo nelle bottiglie francesi l'Istituto di Francia ha sancito un premio di 8000 franchi per quel vetrajo che presenterà il miglior campione di bottiglie per li vini schiumosi, per risparmiare alla Francia un 25 per 100, che viene attualmente calcolata la perdita delle bottiglie che si rompono.

Ma posto che in Italia si volesse mettere una fattoria di vini di Champagne facendo venire da Francia le bottiglie, ciò non potrebbe aver luogo, perchè tutte le tariffe doganali colpiscono ove più, ove meno il vetro estero. In Napoli il dazio d'immissione è di grana sei a rotolo pesato lordo colla paglia e canestro, che forma un altro grano per rotolo. Calcolate le spese di nolo, e le rotture che accadon sempre, ogni bottiglia, che oltrapassa il

rotolo, viene ad essere colpita da una spesa di otto grana, oltre di altre grana sette del suo costo. Questa sensibile differenza assorbirebbe l'utile del manifattore Italiano che non potrebbe sostenere la concorrenza col manifattore Francese.

Queste fortissime ragioni economiche ci avevano fatto nascere il pensiero di mettere una fattoria in Livorno, ove la franchigia del porto farebbe risparmiare il dazio d'immissione; e la concorrenza de' legni e de' forastieri servirebbe di gran mezzo all'esportazione. I vini nuovi potrebbero con poca spesa trasportarsi nella fattoria da tutti gli Stati Italiani nel mese di Novembre e Dicembre, e dopo aver subito il primo travasamento. Ma i nostri piani furono dispersi qual nebbia al vento, come lo saranno tutti quelli, ove la condotta non venga affidata ad un solo che riunisca le necessarie conoscenze, ardente zelo per la patria, e condotta irreprensibile verso gl'interessati. Speriamo che altri di noi più fortunati si provino a rendere questo importantissimo servigio all'Italia, e a chi vi piazzera i suoi capitali. (1)

La sola provincia di *Champagne* fabbrica dalli 12 a 14 milioni di bottiglie di vini schiumosi. Volendoli valutare a carlini sei per una danno un insieme di sei a sette milioni di piastre! Ebbene, quali fra i nostri prodotti, non escluso l'olio, e il grano, offre questa cifra?

E a conforto delle anime scasibili a calde di vera carità di patria, noi riveliamo loro che questa

(1) Sino a che potranno aversi le bottiglie opportune, noi consigliamo i nostri lettori di seguire il piano da noi ideato di mettere il vino in fraschi smaltati di creta fatti seconda la figura di una bottiglia di Champagne. Per la consumazione interna, e di famiglia questo sistema economico può tornare utilissimo, come lo ha adottato a nostra insinuazione l' avvocato D. Mariano Pasquale.

industria, purchè si voglia, si può fare gigante in pochissimi anni. Ne adduciamo in prova la fattoria del Signor Bouvier e Compagni posta in Neuchatel, la quale, tutto che sita in un paese ingratissimo e settentrionale, e dove umano pensiero non avrebbe sognato di vedere eretta una fattoria di vini di *Champagne*, prospera in modo sorprendente, e i suoi viaggiatori hanno inondato Napoli e l'Italia de'loro squisiti vini, senza fare avvertire ai consumatori che questo vino sia fatto in un altro paese ben distante dalla Champagne. E noi trovammo tanto buono questo vino che ne fecimo con molto successo delle permute con vini di lagrima bianco della Campagnia dando due bottiglie del nostro contro una di quello. Serva ciò a provare che l'uomo, quando è costante ne'suoi sforzi, quando lavora con accorgimento, e quando non viene contradetto nelle sue intraprese, è capace di ottenere que' risultamenti che la natura ha messi a disposizione di coloro che la sanno invocare, e che sanno rispettare le sue immutabili leggi. Quanti rimorsi sentiranno un giorno coloro, che non adorando altra divinità che il vile interesse della giornata, e che sagrificando i più cari affetti all' *agiotaggio*, tomba funesta di ogni sentimento, hanno distrutto nella Compagnia Enologica le speranze della patria, il più bel monumento che potevasi erigere alla classica terra del Falerno, l'opera eminentemente Italiana ! ! ! (1)

(1) Il gran Cellajo della Compagnia trovasi situato sotto la tomba di Virgilio, e l' autore avea preparato, in onore di tanto maestro, i seguenti versi fatti, sopra un suo pensiero, dal Signor Tarquinio Vulpes, che a grandi lettere dovevano essere allogati nella facciata esterna di detto Stabilimento

Desuper ossa Viri vitem curare docentis,
Inferius bona nunc condita vina manent.

